

KVACOCUK

MERAK EDİYORUM

Selin Kutucular - Caroline Erel



Merhaba, ben
Merak Eden Çocuk

Vahşi ormanın
derinliklerinden
gelen bir kedi

Vahşi orman
meyvelerinden
yaptığım ve
maymunların
bayıldığı meyve
suyu



Bunun ne
olduğunu
söylememe gerek
var mı?

*Beni her gördüğünde gülerek "Haydi maymun olalım!" deyip maymun taklidi yapmamı isteyen
küçük dostum Kerem Karabağ'a...*
- Selin Kutucular

Hayvan dostlarım Pusi, Kartopu, Pasaklı Sally, Bobo, Spock, Akça, Buck, Emin, Sezar ve Nerdesin'e :)
- Caroline Erel

Bu kitap, Davranış Bilimleri Enstitüsü'nün Çocuk ve Genç Psikolojik Danışmanlık Merkezi tarafından çocuk ve ruh sağlığı gelişimi açısından uygun bulunmuştur.
- Uzman Psikolog Ayşen Kayahan

Merak Ediyorum
Yazan: Selin Kutucular
Fotoğraflar: Caroline Erel
Karakter tasarımı: Selin Kutucular
Karakter uygulama: Selin Kutucular, Caroline Erel, Sedef Özge
Fotoğraf asistanı: Yunus Dölen
Grafik tasarım ve uygulama: Sedef Özge
Editör: Sedef Özge

© Sincap Yayıncılık ve Dış Tic. Ltd. Şti.
Birinci Baskı: Ekim 2017

Bu kitabın tüm hakları Sincap Yayıncılık ve Dış Tic. Ltd. Şti.'ye aittir. Bir bölümü veya tamamı izin alınmadan hiçbir surette kopyalanamaz, çoğaltılamaz, kaynak gösterilmeden kullanılamaz.

Baskı: Acar Matbaacılık Promosyon ve Yayıncılık San. Tic. Ltd. Şti.
Tel: 0212 886 56 56
Sertifika No: 29507

Sincap Yayıncılık ve Dış Tic. Ltd. Şti.
Levent Mh. Mor Karanfil Sk. No: 6 Levent 34330, Beşiktaş - İstanbul
Tel: 0212 263 08 66

KVA Çocuk bir Sincap Yayıncılık ve Dış Tic. Ltd. Şti. markasıdır.
www.kvacocuk.com

Bandrol uygulamasına ilişkin usul ve esaslar hakkındaki yönetmeliğin 5. maddesinin ikinci fıkrası çerçevesinde bandrol taşıması zorunlu değildir.



MERAK EDİNÖRUM

Selin Kutucular - Caroline Erel



KVACÖCÜK



*Ben hep merak ediyorum.
Mesela hayvanları...
Konuşabilselerdi onlara sorular
sorardım.*







*Boyunları upuzun olan zürafalar...
Acaba boynuzları hiç yıldızlara değmiş midir?*





*Daldan dala atlayan maymunlar...
Neşeyle oyun oynarken aralarında oyun
bozanlık yapanlar oluyor mudur?*





Ormanların kralı aslanlar...
Ara ara kükremek yerine o güçlü
sesleriyle şarkı söylüyorlar mıdır?



En hızlı koşan italar...

Hiç durmadan dünyanın etrafında koşabilirler mi?







*Parlak tüylü, büyük gagalı
tukan kuşları...
Rengarenk gagalarıyla
resim yapabilirler mi?*







Kocaman yumurtaları olan deve kuşları...
Uçamıyorlar ama hangisini daha çok seviyorlar?
Yüzmeyi mi, koşmayı mı, zıplamayı mı?







Kocaman filler...

Hiç kulaktan kulağına oynamışlar mıdır?







Gösterişli kuyruklu tavus kuşları...
Kuyruklarını açtıklarında ne kadar güzel olduklarını
görebiliyorlar mı?

*Birlikte yaşamaktan mutlu olan zebralar...
Bazen siyah beyaz değil de renkli olmak istiyorlar mı?*





Çeşitli deniz canlıları... Yüzmekten hiç yorulmazlar mı?
Şöyle ara ara denizden çıkıp
kumlarda güneşlenmek istemezler mi?









Ama en çok çevremdeki hayvanları
merak ediyorum...
Sizleri nasıl bütün kalbimle, bu kadar
çok seviyorum?





Maymunların Ağzını Sulandıran Meyve Suyu

Biliyor musunuz, maymunlar sadece muz yemiyorlar. Merak ediyorum, acaba onları bu kadar hareketli, heyecanlı ve neşeli yapan, çok meyve yemeleri olabilir mi? Evimizde meyveleri püre haline getiren bir mutfak aleti var. Ben de bazen meyveleri karıştırıp, güzel tatlar deniyorum mutfakta. Ne zaman muz kullansam, "Yanımda bir maymun olsa şimdi ağzı sulanırdı." diyorum. Bu tadın sizlerin de hoşuna gideceğini düşünüyorum.

Bu meyve suyu için dört değişik meyve kullanıyorum. Listem şöyle:

200 gr ahududu

125 ml portakal suyu

2 dilim yumuşak ananas

1/2 muz

Evinizde bıçaklı karıştırıcınız varsa, tüm malzemeyi içine koyun. Bu bıçaklar keskin oluyor, belki takıp çıkartırken bir büyüğünüzden yardım alırsınız. Meyveler iyice parçalanınca meyve suyunuz hazır demektir. Bu karışımı dilerseniz dondurabilirsiniz. Özellikle yazın bu fikrimi çok beğeneceksiniz!



Kedimin Bayıldığı Lezzet: Şişte Hellim Peyniri



Haftasonu kahvaltıları benim en sevdiğim öğün. Annem ve babamın işe gitme telaşı olmayınca, kahvaltı menüsünde çok yaratıcı olabiliyorlar. Ben de onlara yardım ediyorum. Sabah sabah mutfaktan gelen güzel kokular, kedimin de ilgisini çekiyor. Genelde peynirli lezzetleri tercih ediyor. Birini sizinle paylaşayım: Hellim şiş. Bu şişleri yapmak için gereken malzemeler şöyle:

1 kalıp hellim peyniri

1 kase çeri domates

2-3 adet yeşil çarliston biber

Hellim peynirini ılık suda iki kere bekletin, tuzu iyice gitsin. Daha sonra peyniri küp küp doğrayın ve çöp şiş çubuklarına bir peynir, bir çeri domates ve bir parça çarliston biber olacak şekilde dizin. Tost makinanızı fırın kâğıdıyla kaplayın. Çöp şiş çubuklarını kâğıdın arasına koyarak pişirin ve hellim şişleri kahvaltı masanıza "Şişleri ben dizdim!" diyerek gururla taşıyın.



Tavşan Dostumun En Sevdığı Havuç Yemeği

Yazları minik bir adada yaşıyorum. Hafta sonları annem ve babamla sadece kayıkla ulaşabildiğimiz bir başka adaya gidiyoruz. Bu ada o kadar küçük ki üzerinde sadece hayvanlar yaşıyor. En çok da tavşanlar. Hepsiyle dostum artık. Onları görmeye giderken, kayığa binmeden mutlaka bir torbaya yeşil salata ve havuç koyuyorum. Beni görür görmez hepsi saklandıkları yerden çıkıyorlar. Havuçları o kadar keyifle yiyorlar ki! Bir gün beni ziyarete gelseler diye hayal ediyorum ve merak ediyorum; acaba benim çok sevdiğim fırında pişen havuç yemeği onların da en sevdiği yemek olur muydu?

Peki ya sizin olur muydu? Denemek isterseniz, mutfağınızda şu malzemeler olmalı:

- 30 adet küçük havuç
- 1 çorba kaşığı pekmez
- 4-5 dal kereviz sapı
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 çorba kaşığı susam
- yarım çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- 1 avuç semizotu yaprağı



Önce fırın tepsisine fırın kağıdı yerleştirin. Havuçları ve kereviz saplarını yıkadıktan sonra tepsiye koyun. Zeytinyağı, pekmez, tuz ve karabiberle karıştırın. 175 derecedeki fırında pişirin. Susamı ayrı bir tavada altın rengini alana kadar kavurun. Başıma geldiği için biliyorum, bu minicik tohumlar çok çabuk yanabiliyor. Aman dikkat edin. Susamların üzerine yarım çorba kaşığı zeytinyağı koyun ve bir tutam tuz ekleyin. Havuçları servis tabağına alın, yıkadığınız ve iyice kuruttuğunuz semizotuyla karıştırın ve en son susamı ekleyin.

Servis tabağını sofraya götürün ve tavşan arkadaşlarınızı sabırla bekleyin!



Merak Ediyorum Nasıl Ortaya Çıktı?

Merak eden çocuğun pek çok sorusu vardı. Bir gün merak ettiklerini Selin'e anlattı. Hayvanlara sorulacak ne çok şey vardı! Selin, koşa koşa Caroline ve Sedef'le buluştu. Bu sorulara ormanlarda, sahralarda, denizlerde ve bahçelerde cevap aradılar. Resimleri yaparken birçok yeşil sebze kullandılar. Nedense ağaç yapma görevi hep Caroline'e düştü. Bir yandan fotoğraf çeken, bir yandan brokoliden ve kereviz yaprağından bilmem kaçınıcı ağacını yapan Caroline'in haline çok güldüler. Sedef, merak eden çocuğun tüm soruları aynı heyecanla resmedilsin diye kitabın her sayfasını en güzel görsellerle istedi. Selin ise artık kiviye her baktığında bir küçük maymun görüyor. Şans, Nerdesin ve Pide'ye gelince... Onlar bu üç arkadaşın evlerinin neşesi. Siz de evinizdeki hayvan dostlarınızla hikayelerini yiyeceklerle resmedip bize fotoğraflarını yollamak ister misiniz?



Şans

Selin

Caroline

Nerdesin

Sedef

Pide



22 TL

ISBN: 978-605-67895-1-9



9 786056 789519

Merak, öğrenmenin temel tetikleyicilerinden biri. Merak ettiğimiz zaman dikkatimizi yoğunlaştırıyor, araştırmaya ve öğrenmeye açık hale geliyoruz.

Merak Eden Çocuk, bizleri hayvanların sihirli dünyasına götürürken çevremize soran gözlerle bakmamızı ve gördüğümüz her şeyi hayal dünyamızın bir parçası haline getirmemizi sağlıyor.

Selin Kutucular ve Caroline Erel'den yeni bir başyapıt!

DBE Davranış Bilimleri Enstitüsü®
psikolojik hizmetler, eğitim, araştırma, kurumsal danışmanlık

Bu kitap, Davranış Bilimleri Enstitüsü'nün Çocuk ve Genç Psikolojik Danışmanlık Merkezi tarafından çocuk ve ruh sağlığı gelişimi açısından uygun bulunmuştur.
- Uzman Psikolog Ayşen Kayahan

Bandrol uygulamasına ilişkin usul ve esaslar hakkındaki yönetmeliğin 5. maddesinin ikinci fıkrası çerçevesinde bandrol taşıması zorunlu değildir.

KVACOCUK

